



TROPHÉE LYON
BEAUJOLAIS NOUVEAU

www.trophee-beaujolais.com

... over Gamay gesproken,

vaak verguist en zelfs, lang geleden door menig vorst* verbannen, maar wat een unieke wijndruif waar nergens zo mooie wijn van gemaakt wordt als in Frankrijk en wel in de streek Rhône/Bourgogne tussen Dijon & Lyon.

Stel u komt s'avonds na een enerverende dag en na de nodige filevertraging doodmoe thuis.

Wat is dan heerlijker dan een glas gekoelde Gamay. Een wijn barstens vol fruit, met een mooi zuurtje, niet teveel alcohol. Een wijn waar je een tweede glas van aankunt, een wijn waar je energie van krijgt.

Geen wijnstreek is in staat een betere Gamay voort te brengen dan in Gamay-Country; de Beaujolais. En ik geef toe; mits de wijnboeren hun best doen.

Bij deze maak ik van de gelegenheid gebruik om een misverstand weg te nemen. Stt niet doorvertellen maar het is de bedoeling dat anderen in het Noord/Zuid-sprookje blijven geloven. Dus afgesproken u houdt de lippen stijf op elkaar, behalve dan om een slokje 'boven het maaiveld uitstekende' jonge Gamay de toegang tot uw smaakpapillen te gunnen.

Daar gaat ie; mocht u ooit een 3-D-kaart van de streek tussen Dijon en Lyon bekijken, liefst voelen, dan bemerkt u waar de voor grote wijn onontbeerlijke heuvels en hellingen zich bevinden. Ooit is om politieke redenen besloten om iedereen te laten geloven dat in dé Gamaystreek 'pur sang' precies tussen Macon en Lyon zo'n 70km en 23.000ha aan Gamay-wijngaarden de Noordelijke Cru's altijd beter zijn dan in het, ze zeggen vlakkere Zuidelijke deel. Dat blijkt dus niet te kloppen en zeker niet voor de nieuwe Gamay die ieder jaar onder de vlag van Beaujolais Nouveau vanaf de derde donderdag in November met name in alle café's/Brasserie's & restaurants van de culinaire hoofdstad van Frankrijk, Lyon gul geschonken worden. De wijngaarden van de hellingen van onder andere de Côtes des Pierres-Dorées en Pays de Tarare met dorpen met de smaakvolle namen als Le Bois-d'Oingt, Saint-Julien, Pommiers, Pouilly-le-Monial, Lachassagne, Le Breuil etc etc. brengen mooie Gamay's voort. Ook hier vind je dus karaktervolle en heerlijke wijnen. Bijkomend voordeel tja we zijn tenslotte Hollandse kooplui, het kost de helft!

Met dank & vriendelijke groet

Bas de Jong

www.dewitteos.nl

T: + 31 (0)30 69 22465

Sine Cerere, Libero & Le Gamay, Venus friget!

Ps Eigenlijk is er nóg een klein misverstandje. De Nieuwe Gamay, die van 'de derde donderdag in November', is mits van een goede helling wel lekker!

* de Gamay is meerdere keren verbannen, oa omdat het een gemakkelijker druif zou zijn om te telen. Op 31 july 1395 was het Graaf Filips de Stoute die vanuit Dijon de Gamay verbande ten faveure van de Pinot Noir.



De Witte Os
DE JONG

1 • HOGEWEG • ZEIST • NL
WWW.DEWITTEOS.NL